



2015 : le millésime « sur le fil du rasoir ».

Il est donc né le nouveau millésime dans le vignoble aquitain. Et il est bien né. Après de longs mois d'incertitude quant à sa qualité, nous savons à présent qu'elle est au rendez-vous. Les conditions météorologiques variées nous offrent de surcroît un bon compromis entre volume et caractère.

Tout commence avec la floraison. Précoce, elle se déroule sous des auspices favorables dans les secteurs qui fleurissent les premiers. En revanche, la pluie est au rendez-vous pour les zones tardives, avec un impact plus ou moins palpable sur les rendements. Elle est globalement rapide et homogène.

Le mois de juillet chaud et sec enthousiasme les amateurs de belles maturités. Adieu au caractère végétal. Bienvenue au fruit. A la fin du mois s'enclenche la véraison. Les conditions optimales favorisent son déroulement rapide et homogène. A tel point que les contrôles de maturité démarrent début août. Les jus sont déjà très colorés.

Parallèlement, l'INRA publie ses indicateurs de résistance du millésime à *Botrytis cinerea*. Ils semblent favorables au raisin. L'espoir du grand millésime est donc permis.

Une jolie promesse se dessine, dans une précocité encore difficile à déterminer.

Quand viennent des épisodes pluvieux, plus ou moins soutenus selon les secteurs, le titre « ça va saigner ! » paraît approprié pour caractériser les vinifications proches. Des premiers foyers de *Botrytis cinerea* apparaissent. Puis sèchent et ne se développent pas. Sous la pression de l'eau absorbée, certaines baies se fendent, comme sous l'effet d'un coup de rasoir. Du jus perle sur les pellicules comme des gouttes de sang. Parfois des moustaches blanches apparaissent. Mais la récolte résiste étonnamment et l'état sanitaire reste stable. Les terroirs les plus fragiles sont les sables filtrants dans les zones qui ont reçu de fortes quantités d'eau.

Septembre voit l'alternance entre la pluie, très variable selon les secteurs, et un temps sec et venté, soufflant le froid et le chaud alternativement. Les teneurs en sucres progressent vite en rive droite comme dans le sud de la rive gauche. En revanche, elles restent plus modérées au nord de Pauillac.

Les premiers Merlot récoltés paraissent dilués. L'extraction des tanins semble difficile. Une semaine sans pluie plus tard, ils se concentrent et présentent de beaux équilibres. Les rendements sont encourageants en secteurs précoces. Ils sont plus modérés dans le nord.

Alors que la première fermentation malo-lactique terminée est annoncée le 25 septembre, les raisins sur souche progressent sans s'altérer. Les Merlot de Saint-Emilion prennent enfin du goût. Cabernet sauvignon et Petit Verdot offrent de très belles promesses. En année sèche, la maturité de la pulpe

devance celle de la pellicule. Après les pluies, retournement de la situation. Il faut attendre que la chair prenne du goût alors que tanins et arômes sont déjà au rendez-vous.

Fin septembre, les sols sont secs, *Botrytis cinerea* est arrêté. Les très beaux arômes sentis dans les raisins s'expriment à leur tour dans les moûts puis dans les vins. Les tanins mûrs perçus dans les pellicules donnent du velouté au millésime qui fermente.

Très vite, intuitivement, le parti est pris de cibler l'élégance plutôt que la puissance dans la gestion de l'extraction. Un choix judicieux car quelques cuves poussées un peu loin montrent de la verdeur, que la macération viendra gommer, heureusement. Malgré les teneurs en sucres parfois élevées, les fermentations se terminent bien avec des acidités volatiles basses. La macération post-fermentaire apporte gras et volume à des vins déjà harmonieux. Les arômes peuvent alors afficher toute leur complexité. 2015 est décidément un beau millésime, gourmand et mûr. Les termes « crémeux », « velouté », « onctueux » et « soyeux » reviennent souvent dans les commentaires « à chaud ». Les Merlot et les Malbec sont généreux et offrent de beaux arômes. Les Cabernet et les Petit Verdot sont puissants, tanniques. Ils expriment des notes de fruits mûrs rarement atteintes. Les blancs ne doivent pas être oubliés. Ils marient gras et fraîcheur. L'élevage sur lies révèle rapidement les très belles senteurs que promettaient déjà les raisins.

Les quantités de pluies reçues entre août et septembre sont très différentes d'un secteur à l'autre. Alors que plusieurs centaines de millimètres sont comptabilisées par endroits en quelques épisodes orageux, d'autres, parfois tout proches, n'en reçoivent que quelques dizaines. 2015 est passé à un cheveu de la catastrophe. Mais la nature en a décidé autrement. Cette récolte est un compromis globalement satisfaisant entre quantité et qualité, malgré de fortes différences en fonction des terroirs et des quantités d'eau qu'ils ont reçues.

Par sa diversité d'expression, 2015 est un millésime difficile à définir. Certainement meilleur que 2011 ou 2012, il ne fera sans doute pas autant l'unanimité que 2010. Et il n'a pas la générosité quantitative de 2004, comme nous avons pu l'espérer à un moment. En revanche, il pourra susciter le débat comme 2009 et 2014 avec lesquels il partage une belle maturité aromatique et tannique. Nul doute que les visiteurs se régaleront aux primeurs, comme les techniciens auparavant, lors de leur préparation. En attendant, la fin des vinifications et le début de l'élevage sont déjà des sources d'enthousiasme.

L'équipe de l'Oenocentre Pauillac.